

ENTRÉES

Le potage du jour Tagessuppe	7.9 €
Le carpaccio de boeuf à l'huile d'olive extra vierge et rapé de parmesan Carpaccio vom Rind mit olivenöl aus erster Pressung und gehobeltem parmesankäse	14.9 €
Le cocktail aux crevettes grises Cocktail mit nordseegarnelen	15 €
L'éventail de saumon fumé artisanal au raifort Fächer von Räucherlachs mit Meerrettich	14.8 €
Le petit chèvre chaud et son mélange de salade verte Warmer Ziegenkäse auf gemischtem grünen salat	13 €
Les Scampi rôti minute et le saumon fumé sur nid de salade printanière Gebratene Scampi und Räucherlachs auf knackigem Frühjahrssalat	14.7 €
Le foie gras de canard sur la gelée au Porto et l'escalope de foie gras poêlée Hausmacher Entenleberpastete auf Portweingelee und gebratene Entenleber	16.8 €
Les escargots à la bourguignonne (les 6) Weinbergschnecken nach burgunder art	10.8 €
Les escargots à la bourguignonne (les 12) Weinbergschnecken nach burgunder art	16 €

MENU DES GOURMETS À 45.90 €

Le foie gras de canard maison sur la gelée au Porto Hausmacher Entenleberpastete auf Portweingelee	-
Ou/Oder	-
La salade gourmande Feinschmeckersalat	-
*****	-
Notre sorbet arrosé au crémant Hausmachersorbet mit Crémant übergossen	-
*****	-
Le duo de boeuf et de veau aux deux sauces Duo vom Rind und Kalbsfilet auf zwei verschiedenen Sossen	-
Ou/Oder	-
Le dialogue de sole et scampi à la sauce crémeux au vin blanc Seezungenfilets uns Scampi auf kremiger Sauce mit Weisswein	-
*****	-

La trilogie de glace et de sorbets aux fruits frais Trilogie von Eis und hausmacher Sorbet garniert mit frischen Früchten	-
Ou/Oder	-
Notre sélection de quatre fromages affinés Unsere Auswahl von vier edlen Käsen	-
POISSONS	
Friture de la Moselle (tous les jours sauf dimanche et jours fériés à midi) In Öl gebackene Moselfische (jeden Tag ausser Sonn-und Feiertagmittag)	20.5 €
Les Délices de la mer gratinés à la sauce homardine Köstlichkeiten aus dem Meer gratiniert in Hummersauce	27.9 €
La sole Meunière Seezunge gebraten nach Müllerin art	28.9 €
Le suprême de loup de mer à la crème de champagne et asperges blanches Wolfsbarschfilet auf Champagner-Sauce mit weissem Spargel	28.8 €
Brochet au four à la crème de Riesling / (minimum pour 2 personnes) Hecht im Ofen auf Rahmsauce mit Riesling für 2 Personen	49 €
VIANDES	
Le carré d'agneau en panade d'herbes de Provence Zarter Lammrücken im Kräutermantel	26.9 €
Le châteaubriand sauce béarnaise (pour 2 personnes) Chateaubriand mit Bearnaise-Sauce für 2 Personen	52 €
Le filet de boeuf au poivre vert Rinderfilet mit grünem Pfeffer	26.8 €
L'Entrecôte au poivre concassé ou au beurre maître d'hôtel zwischenrippenstück mit gebrochenem Pfeffer oder mit kraüterbutter	22.5 €
Les Médailles de veau à la crème de champignons Kalbsmedaillons in Rahm-Sauce mit frischen Pilzen	23.5 €
Le cordon bleu à la crème de champignons ou pané Cordon bleu in Rahmsauce mit Pilzen oder paniert	21.9 €
La tête de veau à la vinaigrette Kalbskopf mit essig-sauce	20.9 €
La bouchée à la reine Königinpastete mit Pommes Frites und grünem Salat	16.2 €
Le jambon fermier fumé, cru ou cuit, la salade verte et les pommes frites Geräucherter Bauernschinken roh oder gekocht mit grünem Salat und Pommes-Frites	19.9 €

SUGGESTIONS DE SAISONS

Les Entrées	-
Le feuilleté aux champignons de bois Verschiedene Waldpilze im Blätterteig	14.5 €
La salade gourmande Feinschmeckersalat	18.8 €
Les Plats principaux:	-
Les rognons de veau à la sauce madère Kalbsnieren in Madeira Sauce	22.5 €
Le dos de marcassin aux cinq baies Wildschweintrücker mit 5 Sorten Pfeffer	24.9 €
Le duo de boeuf et de veau aux deux sauces Duo vom Rind und Kalbsfilet auf zwei verschiedenen Sossen	26.8 €
On vous propose nos spécialités du boeuf Galloway provenant du paturage naturel pendant toute l'année. Demandez nous et on vous proposera les différents plats préparés aujourd'hui (le prix varie selon le plat proposé) Probieren Sie unsere Spezialitäten vom Galloway Rind aus natürlicher Ganzjahresbeweidung. Fragen sie unserer Bedienung und wir bieten ihnen gerne die verschiedenen Gerichte von heute an (der Preis variiert je nach dem angebotenen Gericht)	-
Les moules sont arrivées	-
Moules à la crème ou au vin blanc ou à la provençale Miesmuscheln in Rahmsauce oder in Weisswein oder provenzalisch	20.5 €
DESSERTS	
La glace panachée tout simple les goûts à votre choix: vanille, fraise, moka, chocolat Einfaches gemischtes eis nach wahl: vanille, erdbeer, kaffee oder schokolade	4.9 €
Le dessert du jour dessert des tages	5.2 €
Le café glacé eiskaffee	5.2 €
La glace aux fruits frais frisches obst und vanilleeis	6.9 €
Les trois sorbets maison aux fruits frais drei sorbets mit frischen fruchten	6.8 €
La dame blanche au chocolat chaud vanilleeis mit sahne und heisser schokolade	6.4 €
Le parfait au Grand Marnier eisparfait mit grand - marnier likör	5.9 €
L'Omelette Norvégienne pour 2 personnes (à commander avec le menu)	18.8 €

Norwegisches Eierschaumeis flambiert für 2 Personen mit dem Menu bestellen	
Le chariot de fromages affinés Käseplatte	10 €
La crème brûlée vanillekrem mit gebrantem zuckerguss	5.9 €

Created by www.menu.lu